"CRISCITO" - PASTA ACIDA ESSICCATA

Categoria : LIEVITI

Pubblicato da Achille in 7-7-2025

Â Â "CRISCITO"Â

PASTA ACIDA ESSICCATAÂ *Codice prodotto:* **9049***Dose di impiego:* **1 - 4 % sulla farina secondo gli utilizzi (vedi scheda tecnica)***Caratteristiche:*Â **"CRISCITO", Ã¨ unaÂ pasta acida proveneinte dalla fermentazione di farine di frumento tenero con Liofil Plus.***Utlizzo:*Â **Prodotti lievitati in generale: panificazione, pasticceria, pizzeria come correttore di aciditÃ .***Conservabilita':*Â **12 mesi dalla data di produzione nel suo imballo integro.***Imballo:* **Confezioni da kg. 25,Â kg. 15,Â kg. 5,Â kg. 2,5 Confezioni da kg.Â Â 1 (in box da kg. 15 / 25) Confezioni da kg.Â Â 0,5 (in box da kg. 10 / 20)Â Confezioni da 250 g.**